



Ostern 2026
im Rossini

VON KARFREITAG BIS OSTERMONTAG
(3. BIS 6. APRIL 2026)

Wir haben für Sie geöffnet – jeweils ab 11 Uhr

Neugierig auf unsere
Ostern-Speisenkarte

von Karfreitag bis Ostermontag?

AUF UNSERER HOMEPAGE FINDEN SIE
DIE AKTUELLE SPEISENKARTE

www.rossini-halle.de



„Cucina della Mamma“

In einer italienischen Familie ist es Tradition, dass alle Gerichte auf den Tisch gestellt werden und jeder sich selbst davon nimmt, was ihm schmeckt. Das ist das berühmte „La Dolce Vita“. Das können Sie jetzt auch in unserem Ristorante Rossini genießen!

**EINE ITALIENISCHE SPEISENFOLGE
IN DREI GÄNGEN, DIE DEN
JAHRESZEITEN UND MARKTANGEBOTEN
ENTSPRECHEND WECHSELT.**

Wir servieren als 1. Gang:

Caprese, Melonenschiffchen mit mildem Parmaschinken, hausgemachtes Anti Pasti Gemüse mit Rucolasalat und Parmesan, Vitello Tonnato, schwarze und grüne Oliven, ofenfrische Ciabatta-Brötchen mit Olivenöl und Balsamicoessig

Als 2. Gang:

Brasato - toskanischer Rinderbraten - in einer Rotwein-Schmorsauce mit buntem Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln, Pizza Rossini, Vegetarisches Pasta-Gericht, Edelfischfilets mit einer Weißweinsauce und einem Gemüse-Risotto

Zum Nachtisch servieren wir:

Tiramisu mit frischem Obstsalat, Fruchtsauce und Eis

Ab 6 Personen – Preis pro Person 59,90 € €

Nur mit Vor-Reservierung und mindestens
2-tägiger Vorbestellung.

*Von allem etwas mehr.
Mehr mediterrane Speisen.
Mehr italienische Weine.
Mehr Genuss.*



Ristorante
ROSSINI
CAFÉ · WEINHANDEL · PARTYSERVICE
... wohlfühlen und genießen.

Kulinarischer Kalender

MÄRZ BIS APRIL 2026

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag ab 11 Uhr.

Mittags Küche 12 bis 15 Uhr.

Nachmittags 15 bis 17 Uhr kleine Speisenkarte & Kuchenauswahl.

Abends Küche 17 bis 20.30 Uhr.

Wir schließen um 22.30 Uhr.

Sonntag und an Feiertagen von 11 bis 20.30 Uhr.

Mittags Küche 12 bis 15 Uhr.

Nachmittags 15 bis 17 Uhr kleine Speisenkarte & Kuchenauswahl.

Abends Küche 17 bis 19.30 Uhr.

Wir schließen um 20.30 Uhr.

**MONTAG UND DIENSTAG
RUHETAGE.**

Wir freuen uns auf Sie!

Eggeberger Straße 11 · 33790 Halle/Westfalen
Telefon 05201 971710 · info@rossini-halle.de





Ab Freitag, 20. März

Bei schönem Wetter
öffnen wir wieder unsere

Terrasse

mit dem herrlichen Blick ins Eggeberger Tal.



Buon Piatto

Im März und April (außer an Feiertagen)

immer Mittwoch bis Freitag: 12 bis 15 Uhr, ab 17 Uhr

Genießen Sie ein tolles ROSSINI Gericht. Vorab als kostenlose Zugabe ein Glas VINO Frizzante oder alkoholfreien Sekt.

Im März

GEBACKENES ROTBARBENFILET

mit Bärlauch-Risotto, Weißweinsauce und geschmelzte Tomaten
Komplett Preis pro Person

19,90 €

Im April

SALTIMBOCCA VOM JUNGSCHEINFILET

mit Kräuter-Velouté und Gnocchi-Spargel-Gemüse
Komplett Preis pro Person

19,90 €

Unsere Wein-Empfehlungen

Der 1. Frühlingbote

2025 „Mit den Wolken ziehen“ – Weissweincuvée, trocken, Weingut Kiefer, Baden – frisch und süffig, spritzig und fruchtig, trocken, aber nicht herb.

0,2 | 8,50 € – 0,75 | Flasche 29,90 € uro
Ausser Haus Preis 9,90 €

Roséwein

2025 „Schmetterlinge im Bauch“
feinherb, Weingut Kiefer, Baden, beschwingtes Roséwein-Cuvvé

0,2 | 8,50 € – 0,75 | Flasche 29,90 €
Ausser Haus Preis 9,90 €

Bärlauchzeit

Beginn im März

Die ersten warmen Frühlings-Sonnenstrahlen werden den Bärlauch sprießen lassen und das hier im Teutoburger Wald. Dieses sehr aromatische Kraut ist ein wildes Knoblauchblatt, das wir zu einem Pesto verarbeiten.

Tomaten mit Mozzarella, dazu ein pikantes Bärlauch-Pesto, eine aromatische Bärlauch-Cremesuppe oder ein Bärlauch-Risotto sind nur Beispiele wie variationsreich diese besonders schmackhaften und sehr gesunden Blattkräuter in unserer Küche verwendet werden.

BÄRLAUCH-RISOTTO

mit gebratenen Garnelen oder

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

mit einer Bärlauch-Kräuterkruste

Frühlingszeit Spargelzeit

Ab Mitte bzw. Ende März, je nachdem wie das Wetter mitspielt, erhalten wir den ersten deutschen weißen Spargel vom Spargelhof Wenner aus Hilter a. T. W., ab Anfang Mai vom Bockhorster Spargelbauer Lange. Täglich werden die frischen Stangen geliefert, denn das königliche und vitaminreiche Frühjahrsgemüse verarbeiten wir zu abwechslungsreichen Speisen.
Spargeln Sie in unserer Speisekarte z. B.:

MEDITERRANER SPARGEL-SALAT

mit Tomaten, Blattspinat,
gerösteten Pinienkernen und Burrata
oder

SPARGEL „WESTFÄLISCH“

oder

PIZZA AGLI ASPARAGI

mit Tomatensauce, geriebenen Käse, mariniertes Spargel
Frühlingslauch, Sauce Hollandaise und confierte Tomaten
– vegetarisch –

Dazu empfehlen wir
den 2025 Spargelwein
– trocken –



Wir freuen uns auf Sie!